



Agenda : dîner caritatif d'exception à Strasbourg



L'Alsace va être à l'honneur en ce début 2016 avec un dîner d'exception, et donné pour la bonne cause. Trois grands chefs vont en effet mettre leur talent en commun pour composer un repas de fête au profit de l'IRCAD (Institut de Recherche contre les Cancers de l'Appareil Digestif).

A l'initiative de cette opération, on trouve le caviste strasbourgeois *Michel Falck*, propriétaire-gérant de *Au Millésime*. Pour l'occasion, il a réussi à réunir *Marc Haeblerlin* (Chef étoilé de *L'Auberge de l'III*), *Emile Jung* (ancien Chef étoilé du *Crocodile*) et *François Baur* (Chef de la *Brasserie Les Haras*). C'est justement dans la très belle brasserie de *François Baur* que se déroulera cette soirée, prévue le 28 janvier 2016. Les participants pourront déguster les 7 plats travaillés par les Chefs, et bien entendu accompagnés d'une sélection de vins. L'intégralité des bénéfices sera reversés à l'IRCAD.

Le prix de ce dîner exceptionnel est de 250€ par personne (avec un tarif dégressif pour les groupes). La réservation et les demandes d'informations se font sur le site <http://www.aumillesime.com/>

Voici le menu actuellement prévu :

-Cocktail de bienvenue, avec la participation de la Maison Petrossian
Accompagné de Muscat 2014 – Domaine Frédéric Mochel & Champagne Billecart Salmon Brut Réserve en Magnum

-Amuse bouche japonisant : foie gras d'oie aux algues et sukiyaki
Accompagné du saké japonais Mizuho Kuromatsu Kenbishi

-Mille-feuilles de Saint-Jacques et de tourteaux
Accompagné du Champagne Jacquesson Cuvée n°739

-Filet de Saint-Pierre, nage aux agrumes et à la citronnelle
Accompagné de Riesling Cuvée Frédéric Emile 2009 Trimbach



www.frigoandco.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

-Tournedos de pigeon au chou et aux truffes

Accompagné d'un Echézeaux Grand Cru 1997 du Domaine de la Romanée Conti Vendanges 1997

-Sélection de fromages de la Maison Lorho |

Accompagnée de Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé 2006 Château Canon

-Gourmandise aux fruits exotiques |

Accompagnée de Vouvray moelleux 2008 Le Haut Lieu Domaine Huet

-Macarons au café et Mignardises |

Accompagnés de Bas-Armagnac 40 ans, Gélas ou Chartreuse verte VEP (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.